İRMİK HELVASI

MALZEMESİ:
2 su bardağı irmik
2 yemek kaşığı çam fıstığı
1,5 su bardağı şeker
200 gr. margarin
2,5 su bardağı su.

Eritilen yağa, irmik ve çam fıstığını koyun. Kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Suyu kaynatıp, şekeri ilave edin ve eritin. Kavurduğunuz irmiğe şerbeti koyup karıştırın. 10 dakika kadar pişirin. Üzerini bir peçete ile örtüp 20-25 dakika dinlendirin. Karıştırıp servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:38568 • adı:İRMİK HELVASI • gönderen:hasat • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:50